

Rückgabe bis Mittwoch
Name:

Speiseplan vom 17.08.2026 bis 23.08.2026



Essen auf Rädern

Die Angebote/Komponenten mit dem fit im Alter-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit 'Essen auf Rädern' und in Senioreneinrichtungen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert

	Montag 17.08.2026	Dienstag 18.08.2026	Mittwoch 19.08.2026	Donnerstag 20.08.2026	Freitag 21.08.2026	Samstag 22.08.2026	Sonntag 23.08.2026
Menü 1	Cordon bleu Braune Soße Herzoginkartoffeln Gemischter Blattsalat	Wurstgulasch Rosmarinkartoffeln Bohnensalat Paprika,Zwiebeln	Falsches Kotelett Bratensenfsoße Lauchgemüse Kartoffelpüree	Pfannengyros Tzaziki Djuvecreis mit Paprikacreme,Erbсен	Fischstäbchen Weiße Soße Rahmspinat Kartoffelpüree Seelachs	Schnibbelbohnen- eintopf mit Hackfleisch	Rinderroulade Blumenkohl Salzkartoffeln Speck,Zwiebel,Gurken
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Menü 2 vegetarisch	Gemüse-Reispfanne Brokkoli,Mören,Lauch,Mais	Brokkoli-Nus-Ecke Schnittlauchsoße Salzkartoffeln Fit im Alter Gesund essen, besser leben.	Kartoffeleintopf Mehrkornbrot Karotten,Majoran	Grießbrei mit heiße Früchten Pfirsich,Mango,Ananas	Schupfnudel- Gemüsepfanne Karotten,Bohnen,Champignons	Nudeleintopf mit Chinakohl Mehrkornbrötchen Fit im Alter Gesund essen, besser leben.	
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Dessert	Stachelbeerkompott ☐	Ananasquark mit Kokosraspeln Fit im Alter Gesund essen, besser leben.	Beerenjoghurt Fit im Alter Gesund essen, besser leben.	Haselnusspudding Fit im Alter Gesund essen, besser leben.	Aprikosencreme ☐	Buttermilchdessert ☐	Weißes Schokoladenmus ☐

Informationen über kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie auf der Rückseite

Wir bieten Ihnen zu jedem Mittagessen frischen Salat und frisches Obst.



Bei Fragen oder Anregungen (Tel.: 02762-40429003)

Änderungen vorbehalten

Das Team der Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit

Speiseplan vom 17.08.2026 bis 23.08.2026

Essen auf Rädern



	Montag 17.08.2026	Dienstag 18.08.2026	Mittwoch 19.08.2026	Donnerstag 20.08.2026	Freitag 21.08.2026	Samstag 22.08.2026	Sonntag 23.08.2026
Menü 1	Cordon bleu ^{1/5/a/a1/g}	Wurstgulasch ^{1/2/5/6/9/a/a3/c/f/g/i/j/k/l}	Falsches Kotelett ^{2/5/8/a/a1}	Pfannengyros	Fischstäbchen ^{a/a1/d}	Schnibbelbohneintopf ^{a/i'}	Rinderroulade ^{1/a'/c'/f'/g'/j'/l}
	Braune Soße	Rosmarinkartoffeln	Bratensensoße ^l	Tzazik ^{a/a3/c'/f'/g/i'/j/k/l'}	Weißer Soße ^g	Hackfleisch	Blumenkohl ^{5/a'/c'/f'/g'/g'/i'/j'/l'}
	Herzoginkartoffeln	Bohnensalat ^{1/5/a/a1/a3/c/f/g/i'/j/l}	Lauchgemüse ^{5/a'/c/g}	Djuvekreis ^{a'/c'/f'/g'/i'/j'/k/l'}	Rahmspinat ^{a'/c'/f'/g'/i'/j'/l'}		Salzkartoffeln
	Gemischter Blattsalat mit Sahnedressing ^{1/g}		Kartoffelpüree ^{a'/c'/f'/g/k}		Kartoffelpüree ^{a'/c'/f'/g/k}		
Menü 2 vegetarisch	Gemüse-Reispfanne ^{5/a/a1/c'/f'/g'/i'/j'/l'}	Brokkoli-Nus-Ecke ^{a/a1/a4/h}	Kartoffeleintopf ^{8/a/a1/i'/j}	Grießbrei ^{2/a/a1/g}	Schupfnudel-Gemüsepfanne ^{a/a1/c/g'/j'}	Nudeleintopf mit Chinakohl ^{a/a1/c'/f'/j}	
		Schnittlauchsoße ^g	Mehrkornbrot ^{a/a2}	heiße Früchte ^{a'}		Mehrkornbrötchen ^{a/g/l}	
		Salzkartoffeln					
Dessert	Stachelbeerkompott	Ananasquark mit Kokosraspeln ^{a/c/e/n/g/h'/h1'/h2'/h3'/h4'/h5'/h6'/h7'/h8'/h9'/i'/j'/k'/l'}	Beerenjoghurt ^{a'/c'/f'/g/h'}	Haselnusspudding ^{a/a1/a2/a3'/a4'/e'/f'/g/h/h1/h2/h3/h4/h5/h6/h7/h8/h9/i'/j'/k'/l'}	Pfirsich-Aprikosenpudding ^g	Buttermilchdessert ^{1/2/g}	Weißes Schokoladenmus ^g

Zusatzstoffe & Allergene:

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 5 Antioxidationsmittel, 6 Süßungsmittel, 8 Geschmacksverst., 9 Phosphat, a Gluten, a1 Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h Schalenfrüchte, h1 Haselnüsse, h2 Walnüsse, h3 Cashewnüsse, h4 Pekannüsse, h5 Paranüsse, h6 Macadamia-Queenslandnüsse, h7 Pistazien, h8 Mandeln, i Sesam, j Sellerie, k Schwefeldioxid/Sulfit, l Senf, n Lupinen
(' = Allergene können in Spuren enthalten sein)

Das Team der Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit

Bei Fragen oder Anregungen (Tel.: 02762-40429003)